



# Bordon

## ROSADO

**COLOR:** Rosa pálido.

**NARIZ:** Buena intensidad en nariz, limpio, aromas de fruta roja (fresa), herbáceos y florales. Sabroso, equilibrado y muy fresco.

**BOCA:** Sabroso, fresco, muy frutal en el paso en boca. Carnoso, viva acidez y buen equilibrio. Final de buena persistencia.

### EN EL VIÑEDO

Elaborado con uvas de las variedad Tempranillo.

### EN BODEGA

Este vino proviene del mosto yema, obtenido de la primera prensada de las uvas sin aplicación de presión mecánica. La fermentación alcohólica se lleva a cabo sobre vino limpio a una temperatura controlada de 16°C, lo que permite preservar los delicados aromas varietales de las uvas. Una vez finalizada la fermentación alcohólica, el vino se somete aun proceso de batonage con sus propias lías finas durante tres meses, antes de ser embotellado para su comercialización.

### EN LA MESA

Por su cuerpo ligero, fresco y frutal es el acompañante perfecto para maridar sushi, ensaladas, tartar y arroces.

Grado alcohólico: 14%  
Servir a 8-10°C.